

## GOMMER CHOLERA

12. APRIL 2016

PARKHOTEL BEAU SITE, ZERMATT – REZEPT VOM CHEF DE PARTIE -  
ENTREMETIER DANIEL STRUVE



### ZUTATEN

1kg	Kartoffeln
80g	Butter
2 grosse	Zwiebeln
3	Apfel
200g	würziger Bio Gommer Käse (geraspeltet)
500g	fertigen Blätterteig
1	Eigelb
Etwas	Salz, Mehl

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, abkühlen lassen, anschliessend schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Ebenso die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden.

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne. Die Zwiebeln hinzugeben und anbraten, nach ca. 2 Minuten Kartoffeln und Äpfel hinzugeben und alles goldbraun anbraten.



*Zermatt. No matter what*

In einer Schüssel abkühlen lassen, den Käse hinzugeben und mit Salz abschmecken. Den Blätterteig nach Packungs-anleitung teilen und in einer 20 cm Springform auslegen. Diese mit Mehl bestäuben und die abgekühlte Zwiebel-Äpfelmasse in die Form geben. Anschliessend mit der anderen Hälfte des Teiges bedecken. Die Seiten gut verschliessen und mit Eigelb bestreichen. Den Ofen auf 180° vorheizen und die Cholera ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen lösen Sie die Cholera aus der Form.

## **WEINEMPFEHLUNG**

2012 Assemblage noble du PARKHOTEL BEAU SITE, Cave Fin, Bec Sion  
Cabernet Sauvignon, Merlot & Diolinoir

Dieser Wein ist lang im Abgang mit Bordeaux ähnlichen Nuancen und besticht durch seinen schönen Körper.

## **TIPPS FÜR DAS PARKHOTEL BEAU SITE**

Das Küchenteam unter der Leitung von Burkhard Sattler verwöhnt unsere Gäste täglich mit feinen Leckereien. Geniessen Sie dabei Sonne und Ausblick von unserer wunderschönen Panorama Lounge Terrasse!